
**PRODUCTOS LÁCTEOS. YOGUR (YOGURT, YOGURTH,
YOGHURT, YOGOURT). ESPECIFICACIONES**

CORRESPONDENCIA: Este reglamento técnico es una adaptación parcial de la Norma del Codex para leches fermentadas CXS 243-2003.

Editado por:

- Ministerio de Economía. **MINECO**
- Organismo Salvadoreño de Reglamentación Técnica. **OSARTEC**
- Secretaría de Desarrollo Económico. **SDE**
- Ministerio de Fomento, Industria y Comercio. **MIFIC**
- Ministerio de Economía, Industria y Comercio. **MEIC**
- Ministerio de Comercio e Industrias. **MIC**

INFORME

Los respectivos comités técnicos de reglamentación técnica a través de los entes de reglamentación técnica de los Estados Miembros que integran la región centroamericana, y sus sucesores, son los organismos encargados de realizar el estudio o la adopción de los reglamentos técnicos. Están integrados por representantes del gobierno, organismos de protección al consumidor, académico y sector privado.

Este documento fue aprobado como Reglamento Técnico Centroamericano RTCA 67.04.79:23. Productos Lácteos. Yogurt (Yogurt, Yogurth, Yoghurt, Yogourt). Especificaciones, por los Subgrupos de Medidas de Normalización y Alimentos y Bebidas del Grupo Técnico de Registro. La oficialización de este reglamento técnico conlleva la aprobación por parte del Consejo de Ministros de Integración Económica de Centroamérica (COMIECO).

MIEMBROS PARTICIPANTES DEL COMITÉ**Por Guatemala:**

Ministerio de Salud Pública y Asistencia Social

Por El Salvador:

Ministerio de Salud

Ministerio de Agricultura y Ganadería

Por Nicaragua:

Autoridad Nacional de Regulación Sanitaria

Por Honduras:

Agencia de Regulación Sanitaria

Por Costa Rica

Ministerio de Economía, Industria y Comercio

Por Panamá

Ministerio de Salud

1. OBJETO

Establecer las especificaciones que debe cumplir el yogur, que se ajusta a la definición que figura en el numeral 4.1 del presente reglamento técnico.

2. ÁMBITO DE APLICACIÓN

Aplica al yogur destinado al consumo humano directo o procesamiento ulterior en el territorio de los Estados Parte.

NOTA 1. En el presente documento se utiliza la palabra yogur, pero también se puede denominar como “yogurt”, “yogurth”, “yoghurt” o “yogourt”.

3. DOCUMENTOS A CONSULTAR

Para la adecuada interpretación y aplicación del presente reglamento técnico, se deben consultar los siguientes documentos:

3.1 RTCA Industria de alimentos y bebidas procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

3.2 RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la inocuidad de alimentos, en su versión vigente.

3.3 RTCA Alimentos y Bebidas Procesadas. Aditivos Alimentarios, en su versión vigente.

3.4 RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), en su versión vigente.

3.5 RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la Población a partir de 3 años de edad, en su versión vigente.

3.6 RTCA Uso de Términos Lecheros, en su versión vigente.

4. DEFINICIONES

Para los fines de la interpretación del presente reglamento técnico se tiene en consideración las definiciones:

4.1 Yogur: es el producto obtenido por la fermentación de la leche, mediante la adición de cultivos protosimbióticos de *Lactobacillus delbruekii* sub. *bulgaricus* y *Streptococcus termophilus* teniendo como resultado la reducción de pH y la coagulación, a los que en forma complementaria pueden añadirse otras bacterias acidolácticas que por su actividad contribuyen a la determinación de las características del producto terminado. Los microorganismos deben

ser viables, activos y estar presentes en el producto terminado en una concentración mínima de 1×10^7 UFC/gramo durante su período de vida útil.

4.2 Yogur natural: es el yogur sin agregados de azúcares, aromatizantes (saborizantes) u otros alimentos.

4.3 Yogur endulzado o edulcorado: es el yogur al que solo se le han agregado uno o más edulcorantes naturales o artificiales.

4.4 Yogur aromatizado y/o saborizado: es el yogur al que se le ha agregado aromatizantes y/o saborizantes sin agregado de otros alimentos.

4.5 Yogur con agregados: es el yogur al que le han agregado otros alimentos descritos en el numeral 6.2.

4.6 Yogur concentrado: es un yogur cuya proteína ha sido aumentada antes o luego de la fermentación a un mínimo del 5.6%.

5. CLASIFICACIÓN¹

5.1 Según su contenido graso

En función de su contenido en materia grasa, el yogurt se clasifica en:

Yogur o yogurt entero:	igual o mayor a 3%
Yogur semidescremado:	igual o mayor a 0.5% y menor a 3%
Yogur descremado:	menor a 0.5%

5.2 De acuerdo con la adición de aromatizantes, saborizantes y agregados

- a) Yogur natural
- b) Yogur endulzado o edulcorado
- c) Yogur aromatizado y/o saborizado
- d) Yogur con agregados

6. COMPOSICIÓN

6.1 Materias primas

- a) Leche y/o productos obtenidos a partir de la leche.

¹ %: en todos los casos en que figura este símbolo en este reglamento técnico, si no se especifica de otra forma, se refiere al porcentaje masa/masa (% m/m).

- b) Agua potable para usar en la reconstitución o recombinación.

NOTA 1. Para el caso de Panamá la leche que se utilice para la elaboración de yogur debe ser sometida previamente a un tratamiento térmico.

6.2 Ingredientes permitidos

- a) Cultivos inocuos productores de ácido láctico, además de los mencionados en la definición de yogurt.
- b) Probióticos.
- c) Prebióticos.
- d) Gelatina y almidón: en cantidades funcionalmente necesarias de acuerdo con las Buenas Prácticas de Fabricación, y tomando en cuenta todo uso de estabilizantes/espesantes del numeral 7. Estas substancias podrán añadirse antes o después del agregado de los ingredientes no lácteos.
- e) Azúcares.
- f) Aromatizantes y/o saborizantes.
- g) Otros alimentos o ingredientes que no afecten la inocuidad como: frutas, vegetales y otros alimentos ya sea en trozos, pulpa, puré, jugo o néctar, frutos secos, jaleas, mermeladas, miel, cereales, chocolate, café y confituras, solos o combinados.

6.3 Características fisicoquímicas del yogur

Tabla 1: Características fisicoquímicas del yogur

Parámetros	Entero	Semidescremado	Descremado
Proteína láctea g /100 g	≥ 2,7	≥ 2,7	≥ 2,7
Acidez expresada en:			
-gramos de ácido láctico por 100 gramos; o	≥0,6 y ≤1,5	≥0,6 y ≤1,5	≥0,6 y ≤1,5
-pH	≤ 4,6	≤ 4,6	≤ 4,6
Materia grasa (%)	≥3	≥0,5 y <3	<0,5
Suma de microorganismos definidos en el numeral 4.1 (UFC/g)	≥ 10 ⁷	≥ 10 ⁷	≥ 10 ⁷
Microorganismos etiquetados ¹ (UFC/g, en total)	≥ 10 ⁶	≥ 10 ⁶	≥ 10 ⁶

¹Se aplica cuando en el etiquetado se realiza una declaración de contenido que se refiere a la presencia de un microorganismo específico (aparte de aquellos especificados en la sección 4.1 para el producto en cuestión) que ha sido agregado como complemento del cultivo específico.

7. ADITIVOS ALIMENTARIOS

Los aditivos autorizados están establecidos en el RTCA Alimentos y bebidas procesadas. Aditivos alimentarios, en su versión vigente.

8. CONTAMINANTES

El yogur no debe sobrepasar los niveles máximos de contaminantes especificados para el producto en el RTCA específico, o en su ausencia en la Norma General para los Contaminantes y las Toxinas presentes en los Alimentos y Piensos del Codex (CXS 193-1995) y sus revisiones. Asimismo, no deben sobrepasar los niveles máximos de residuos de medicamentos veterinarios y plaguicidas establecidos para la leche por el RTCA específico, o en su ausencia por la Comisión del Codex Alimentarius.

9. HIGIENE

Los productos abarcados por las disposiciones de este reglamento técnico deberán prepararse y manipularse de conformidad con las secciones pertinentes del RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales y con lo establecido en el RTCA Alimentos. Criterios Microbiológicos para la Inocuidad de los Alimentos, ambos en su versión vigente.

NOTA 1. En el caso de Panamá, adicionalmente se solicitará que el producto cumpla con lo establecido en el anexo a la norma sobre los Principios Generales de Higiene de los alimentos del Codex Alimentarios (CAC/RCP 1-1969), sobre el sistema de análisis de peligros y puntos críticos de control (HACCP) -Directrices para su aplicación; y el Código de prácticas de higiene para la leche y los productos lácteos (CAC/RCP 57-2004).

10. ETIQUETADO

10.1 Deberán cumplirse las disposiciones establecidas en el RTCA Etiquetado General de los Alimentos Previamente Envasados (Preenvasados), RTCA Uso de Términos Lecheros y cuando se realicen declaraciones de tipo nutricional se aplicarán las establecidas en el RTCA Etiquetado Nutricional de Productos Alimenticios Preenvasados para Consumo Humano para la población a partir de 3 años de edad, ambos en su versión vigente

NOTA 1. En el caso de Panamá, mientras no adopte el RTCA Etiquetado General de Alimentos previamente Envasados (Preenvasados), el RTCA Etiquetado Nutricional de Alimentos envasados para consumo humano para la población a partir de los 3 años de edad y RTCA Uso de Términos Lecheros, utilizará la Norma General para el Etiquetado de los Alimentos Preenvasados del Codex (CXS 1-1985) y las Directrices para Etiquetado Nutricional (CAC/GL 2-1985), ambas en su versión vigente.

10.2 Los productos objeto de este reglamento técnico se denominan “yogur”, seguido del nombre correspondiente de la clasificación basada en el contenido de materia grasa, de acuerdo con el numeral 5.1 del presente reglamento técnico (entero, semidescremado, descremado),

seguido por la incorporación de azúcares, aromatizantes y/o saborizantes o agregados (según su naturaleza) de acuerdo con el numeral 5.2.

10.3 El yogur concentrado de conformidad con el numeral 4.6 de este reglamento, podrá designarse con denominaciones existentes por el uso común, siempre y cuando tales designaciones no creen una impresión errónea en el país de venta al por menor con respecto al carácter y la identidad del alimento.

11. ENVASE, EMPAQUE, EMBALAJE, ALMACENAMIENTO Y DISTRIBUCIÓN

El envasado, empaque, embalaje, almacenamiento y distribución debe cumplir con lo establecido en el RTCA Industria de Alimentos y Bebidas Procesados. Buenas Prácticas de Manufactura. Principios Generales, en su versión vigente.

12. MUESTREO Y ANÁLISIS

Se aplican los métodos de muestreo y análisis establecidos en los reglamentos técnicos centroamericanos. En ausencia de una referencia centroamericana, se aplicarán las disposiciones establecidas en la norma del Codex CXS 234-1999 Métodos de análisis y de muestreo recomendados, en su versión vigente u otras referencias internacionales validadas.

13. VIGILANCIA Y VERIFICACIÓN

La vigilancia y verificación de este reglamento técnico centroamericano le corresponde a las autoridades nacionales competentes de cada uno de los Estados Parte.

14. BIBLIOGRAFÍA

Norma del Codex CXS 243-2003 Leches Fermentadas.

—FIN DE REGLAMENTO TÉCNICO CENTROAMERICANO—